

## antipasti

	porzione piccola	porzione
crostini misti Geröstetes Brot mit Tomaten, Oliven- oder Thunfischpaste (pro Stück)		3
carpaccio di manzo con parmigiano reggiano Rinds-Carpaccio mit Parmesan	19	24
insalata di mercato <sup>v+</sup> Gemischter Saisonsalat		9
insalata verde <sup>v+</sup> Eisbergsalat		9
insalata di rucola con parmigiano reggiano <sup>v</sup>		12
mozzarella di bufala con pomodorini e basilico <sup>v</sup> Büffel-Mozzarella mit kleinen Tomaten und Basilikum	14	18
prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi con parmigiano reggiano	18	23
antipasti misti Parmaschinken (Cavazutti dop, 22 mesi), Oliven, Parmesan (parmigiano reggiano), Venusmuscheln, Salami, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten	18	23

## minestre

tortellini in brodo		10
minestrone vegetariano <sup>v+</sup>		10

## per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.  
Nach Lust und Laune wählen können.  
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.  
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.  
Getränke sind nicht inbegriffen.

## **paste e risotti**

spaghetti all'aglio, olio e peperoncino <sup>v+</sup> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	18
spaghetti alla bolognese	21
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm	21
spaghetti alle vongole veraci e lupine Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncini und Weisswein	25
spaghetti ai gamberoni Spaghetti mit Riesencrevetten und Tomatenwürfeln	27
casarecce alla mediterranea <sup>v+</sup> Casarecce mit Oliven, Artischocken und getrockneten Tomaten	23
casarecce al salmone Casarecce mit gebratenen Lachswürfeln an Zitronen-Rahmsauce mit Basilikum	23
rigatoni all'amatriciana Rigatoni mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoncini und Speck	23
rigatoni «Aurora» <sup>v</sup> Rigatoni mit frischen Tomatenwürfeln, Basilikum und Rahm	18
ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>v</sup> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter	23
fagottini di Parma Fagottini gefüllt mit luftgetrocknetem Rohschinken an Tomaten-Rahmsauce	23
manicotti <sup>v</sup> Manicotti gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Salbeibutter oder mit Tomaten-Rahmsauce gratiniert	23
risotto ai funghi porcini <sup>v</sup> Risotto mit Steinpilzen	23
risotto «Latini» Safran-Risotto mit geschnetztem Kalbfleisch	27
gnocchi al pesto <sup>v</sup>	20
gnocchi alla bolognese	23
lasagne al forno	23

## **carni e pesci**

filetti di branzino ai ferri con verdure Gegrillte Wolfsbarschfilets mit Kräutern und Saisongemüse	35
tonno alla griglia, riso in bianco Gegrillter Thunfisch, Reis	33
gamberoni in padella, spinaci Riesencrevetten in Olivenöl gebraten, Spinat	36
pollastrello al timo, patatine al forno (ca. 20 Minuten) Mistkratzerli mit frischem Thymian im Ofen gebraten, Bratkartoffeln	29
tagliata di manzo su rucola, risotto Geschnittenes Rindsentrecôte auf Rucola, Risotto	37
scaloppine di vitello al limone, tagliatelle Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, Tagliatelle	35
carré di agnello al forno, patatine al forno Lammkarree mit frischen Kräutern im Ofen gebraten, Bratkartoffeln	35
petto di pollo arrostito alla salsa di pomodoro e pesto, riso in bianco Gebratene Pouletbrust an Tomaten-Pestosauce, Reis	27

## **contorni**

verdure di stagione <sup>v+</sup>, spinaci <sup>v+</sup>, riso in bianco <sup>v+</sup>, risotto <sup>v</sup>,  
risotto allo zafferano <sup>v</sup>, patatine al forno <sup>v</sup>, tagliatelle <sup>v</sup>

v vegetarian v+ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel  
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet  
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi  
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan  
Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia  
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi  
Grana Padano in der Käseraffel

## **degustazione a piacere**

Von mehreren Gerichten nach Lust und Laune probieren.  
Immer abends – ab 2 Personen.

### **latini**

per persona 37

crostini misti  
insalata di rucola con parmigiano reggiano  
tortellini in brodo  
gamberoni in padella  
scaloppine di vitello al limone  
tagliatelle

### **viva la pasta e il risotto** <sup>v</sup>

per persona 34

olive  
parmigiano reggiano  
insalatina  
gnocchi al pesto  
ravioli al burro e salvia  
manicotti  
risottino allo zafferano

### **a Vostra scelta – zur Ergänzung**

carré di agnello al forno	9
tonno alla griglia	9
scaloppine di vitello al limone	10
gamberoni in padella	9